

～バーボン樽由来の甘く芳醇な香りと複雑で芳醇な味わいが特徴のビール～  
**「木樽熟成シリーズ～樽熟 FIRST CROSSING」を新発売**  
 スプリングバレーブルワリー東京にて11月26日（木）から数量限定で提供開始

スプリングバレーブルワリー株式会社（社長 和田徹）は、バーボン樽由来の甘く芳醇な香りと複雑で芳醇な味わいが特徴のビール「木樽熟成シリーズ～樽熟 FIRST CROSSING」を、11月26日（木）からスプリングバレーブルワリー東京（代官山）にて数量限定で提供を開始します。

「木樽熟成シリーズ～樽熟 FIRST CROSSING」は、麦芽と発酵由来の甘い香りとネルソンソーヴィンホップの華やかな香りに加え、バーボン樽由来の甘く芳醇な香りと複雑で芳醇な味わいが特徴のビールです。実際にキリンディスティラリー御殿場工場でバーボンの熟成に使用していた木樽に、当社通年販売商品である「First Crossing」※を詰めて、スプリングバレーブルワリー東京店舗内で4カ月間熟成させ、さらに、熟成されていない「First Crossing」とブレンドさせることで、飲みやすさを担保しながら、より複雑で奥深い味わいに仕上げました

※「一号踏切」と呼ばれていた場所に開業したログロード代官山とスプリングバレーブルワリー東京を記念して限定醸造したビール。

キリンビールでは、ビールの未来をお客様とともに創造する「SPRING VALLEY BREWERY」をはじめとして、ビールをより魅力的にしていけるための様々な活動を展開していきます。

キリングループは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。

## 記

- |           |   |
|-----------|---|
| 1. 商品名    | 「木樽熟成シリーズ～樽熟 FIRST CROSSING」                              |
| 2. 提供場所   | スプリングバレーブルワリー東京<br>【住所】東京都渋谷区代官山町 13-1 ログロード代官山内          |
| 3. 発売日    | 2015年11月26日（木）  |
| 4. アルコール分 | 8.5%  |
| 5. 製造場所   | スプリングバレーブルワリー東京   |
| 6. キーホップ  | Nelson Sauvin(ネルソンソーヴィン)<br>* 白ワインを思わせる香りが特徴のニュージーランド産ホップ |



以上

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部  
 東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560  
 キリンホームページ <http://www.kirin.co.jp>